



**COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
POUR DIFFUSION IMMÉDIATE**

**UN PREMIER FESTIVAL DES CHAMPIGNONS FORESTIERS  
AU KAMOURASKA**

**Kamouraska, le mardi 25 août 2015** – Biopterre-Centre de développement des bioproduits, ainsi que le Café Bistro Côté Est s'unissent pour la tenue d'un premier Festival des champignons forestiers au Kamouraska, du 4 au 6 septembre prochains.

**La brigade de Côté Est et Charles-Emmanuel Pariseau du restaurant O'Chevreuil**

À l'occasion de ce festival, trois chefs cuisiniers seront de la partie. M. Charles-Emmanuel Pariseau sera le chef invité. M. Pariseau est chef au restaurant O'Chevreuil de Sherbrooke. Son restaurant figure dans le palmarès des 30 meilleures tables du Québec selon Thierry Daraize du Journal de Montréal. La brigade de chefs de chez Côté Est, soit le chef-proprétaire monsieur Kim Côté, les chefs monsieur Sébastien Nègre et monsieur Guillaume Gendreau, y prendront aussi part. Madame Perle Morency, co-proprétaire du Café Bistro Côté Est de Kamouraska, mentionne que « *Côté Est est fier de participer à cet événement gastronomique unique, qui met en valeur les champignons du Kamouraska* »

**Les champignons forestiers du Kamouraska en vedette**

Une programmation haute en saveurs attend les amateurs de champignons. Le vendredi 4 septembre, sur invitation, une soirée d'échange sur la gastronomie mycologique est prévue entre des chefs cuisiniers provenant de partout au Québec, à la Pourvoirie des Trois Lacs.

Le samedi, jeunes et moins jeunes apprendront à découvrir les champignons par le biais d'une journée d'initiation à la cueillette. En effet, de 9h à midi, une activité de découverte des champignons forestiers à la Pourvoirie des Trois Lacs est prévue. Également, un atelier de teinture à l'aide de champignons sera aussi offert par madame Christine Gauthier à compter de 11h.

Ce festival mettra en valeur les champignons forestiers du Kamouraska et Côté Est les fera découvrir par le biais de dégustation de tapas proposés par les chefs cuisiniers, lors d'une démonstration culinaire de ces derniers. Des kiosques mycologiques seront aussi sur place.

Le dimanche 6 septembre, l'activité de découverte des champignons forestiers à la Pourvoirie des Trois Lacs sera de retour de 9h à midi ou de 13h30 à 16h30. Les gens intéressés peuvent s'y inscrire en téléphonant au 418-495-2054 poste 112.

Pour madame Pascale Malenfant, professionnelle de recherche chez Biopterre « *le secteur du mycotourisme au Kamouraska fait un grand pas cette année avec la tenue de la première édition de ce festival. Cet événement gastronomique vise à permettre au grand public de mieux connaître les champignons et à encourager le développement de la gastronomie mycologique de notre région.* »

### **Banquet gastronomique mycologique**

Les amateurs de champignons auront l'occasion de goûter au savoir-faire des chefs et aux saveurs des champignons du Kamouraska lors d'un banquet gastronomique 5 services qui se tiendra le samedi 5 septembre à 19h, chez Côté Est. Le coût est de 100\$ par personne et les places sont limitées. Pour réservation : 418-308-0739.

Pour plus de détails sur le mycotourisme au Kamouraska ou pour la programmation complète, visitez le [www.mycotourismekamouraska.com](http://www.mycotourismekamouraska.com) ou Facebook/ChampignonsKamouraska

### **Partenaires**

Cet événement est réalisé en collaboration avec Promotion Kamouraska, la MRC de Kamouraska, Le Parc régional du Haut-Pays de Kamouraska, Le Groupement Forestier de Kamouraska, Le Fil bleu, Boréale et La Maison Gourmet.

Source :

Annie Lavoie  
Conseillère en communication et marketing  
Service de communications régionales et d'attractivité  
Promotion Kamouraska  
communication@promotionkamouraska.com  
418-492-1660 poste 239  
418-354-8092

Information :

Pascale Malenfant  
Professionnelle de recherche  
Biopterre La Pocatière  
418-856-5917 poste 227